



locanda di mezzo

www.locandadimezzo.it

.....

Piazza SS. Annunziata, 7

55051 • Barga

G. +39 366 9589910

F. +39 347 8647875

locandadimezzo@gmail.com

.....



Locale inserito nella guida AIC "Alimentazione fuori casa"

* chiedere al personale la versione gluten-free.

Un particolare ringraziamento alle aziende delle nostre valli:

COOPERATIVA LE TRE TERRE

MULINO DI PIEZZA

ALLEVAMENTO ITTICO LAIARA

MACELLERIA ANGELINI

AZIENDA AGRICOLA BERTONCINI "IL PALLERA"

MAESTÀ DELLA FORMICA

L'ARTE DEL PANE

e inoltre:

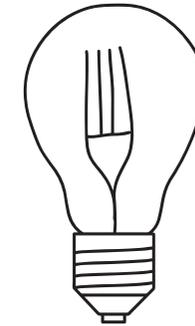
PASTIFICIO MARTELLI

AZIENDA AGRICOLA RISERVA SAN MASSIMO

.....

CHIUSO IL MARTEDI

.....



locanda di mezzo

PORTIAMO IN TAVOLA LE IDEE

Un menù è uno stimolatore dei sensi, principalmente olfatto e gusto. Ma se ad accompagnarlo sono opere d'arte e fotografie artistiche di prelibati piatti, allora anche la vista è coinvolta, così come l'anima e il cuore di chi lo legge e di chi lo ha creato.

A menu should tease the senses, especially smell and taste. However, when artworks and artistic photographs of mouthwatering dishes are added, sight becomes involved as well, as do the hearts and souls of viewer and creator.

Quello della Locanda di Mezzo è un menù d'artista, alla stregua del libro d'artista, un genere tutto a sé nel campo delle tecniche, a cui primo fra tutti contribuì William Blake tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento. E, come se ci fosse un filo rosso ad unire la cultura dei paesi anglosassoni a Barga, 4 artisti, Fabrizio Da Prato, Giorgia Madiari, Keane e Stefano Tommasi arricchiscono un già raffinato percorso eno-gastronomico con le loro opere d'arte.

The menu at La Locanda di Mezzo is an Artist's Menu, reminiscent of the Artist's book, a genre with techniques in its own right as first propounded by William Blake between the Eighteenth and the Nineteenth centuries. As if there were a common thread binding the countries across the Channel with Barga, four artists - Fabrizio da Prato, Giorgia Madiari, Keane, and Stefano Tommasi - are enhancing a sophisticated oenogastronomic search through their art.

La nuova carta, stampata in diverse copie contiene, ognuna, una creazione diversa frutto dell'immaginazione degli artisti e dello chef.

The new menu is printed in different copies, each containing a unique creation born from the imagination of the artists and the chef.

L'arte, grande ammaliatrice di pubblico, si trova alla Locanda nelle cantine, perfino nella toilette e nella sala da pranzo a partire dall'esposizione dei lavori di Giorgia Madiari, ma che proprio lei, in qualità di curatrice, intende promuovere anche con altri artisti.

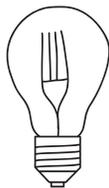
Art is everywhere at La Locanda, seducing the public from the cellars to the lavatory and in the dining room, showing exhibits by Giorgia Madiari who is also the curator and intends to promote this undertaking with other artists as well.

Accoglienza, buon cibo, buon vino e Arte sono le grandi protagoniste di questa nuova stagione.

A warm welcome, good food, good wine and art are the leading protagonists for this new season.

Riccarda Bernacchi e Lucia Morelli

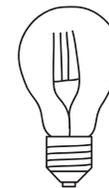
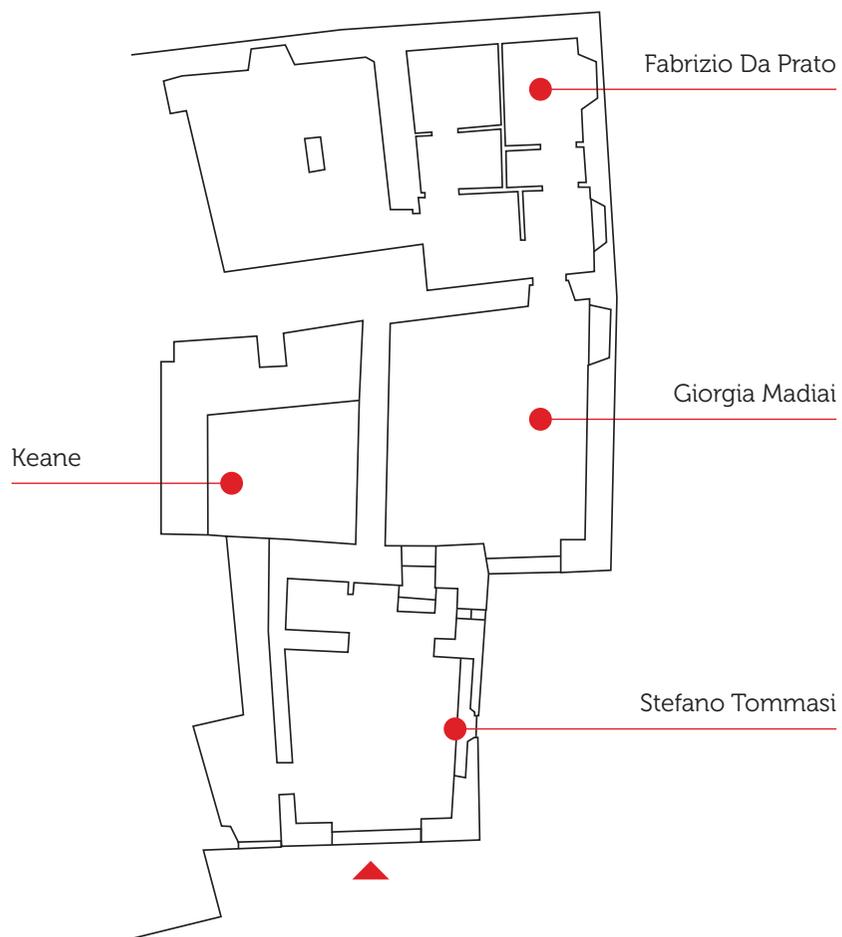
.....



Menù d'artista

AN ARTIST'S MENU

.....



Arte in cucina

ART IN COOKING

.....

La cucina, come l'arte, è fatta di passione, cura, amore, sperimentazione e desiderio di trasmettere agli altri il piacere e la bellezza: questi i fondamenti del nostro concetto di ristorazione.

Per questo ci impegnamo quotidianamente a indagare a fondo e in modo sempre nuovo "la nostra arte", proprio come il pittore che, di fronte a una tela bianca, rinnova ogni giorno il suo sforzo creativo.

E per questo, oltre al legame con la nostra terra e con i suoi prodotti che ci consente di realizzare piatti in equilibrio fra innovazione ed esaltazione dei sapori, non rinunciamo al fascino delle contaminazioni, per suscitare stupore e pura gioia in chi assaggia.

Cuisine, just like art, is made up of passion, care, love, experimentation, the desire to share beauty and pleasure, and these are the tenets of our idea of catering.

That is why we are committed to digging deep into our «art» day after day, constantly renewing ourselves, like a painter standing in front of a blank canvas must renew his creative effort every day.

For this reason we look beyond our ties to the land and its produce, creating dishes poised between innovation and enhancement of flavours, without neglecting the appeal of other influences in an attempt to bring wonder and pure joy to the taster.

.....



Dolci

DESSERTS

.....

Cioccolato e lampone

CHOCOLATE AND RASPBERRY

6 €

.....

Limone, basilico e mandorla

LEMON, BASIL AND ALMOND

6 €

.....

Cioccolato bianco, frutti gialli e zucchero muscovado

WHITE CHOCOLATE, YELLOW FRUITS AND MUSCOVADO SUGAR

6 €

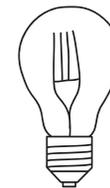
.....

Cheese cake, robiola di capra, mela cotogna e frutta fresca

CHEESE-CAKE, SOFT GOAT CHEESE, QUINCE AND FRESH FRUIT

6 €

.....



Antipasti

STARTERS

.....

Trota iridea, fumetto, vermicelli soia e fungo porcino

RAINBOW TROUT, TROUT STOCK, SOY NOODLES AND PORCINI MUSHROOM

8 €

.....

Burrito onnivoro e vegetariano

OMNIVORE AND VEGETARIAN BURRITO

8 €

.....

Robiola di capra, verdura di stagione, olio erbi e teff

SOFT GOAT CHEESE, SEASONAL VEGETABLES, OLIVE OIL, WILD HERBS AND BUCKWHEAT

8 €

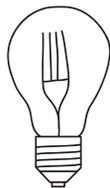
.....

Gaspacho, alga soffiata, brunoise di verdure

GASPACHO, PUFFED SEAWEED, VEGETABLE BRUNOISE

8 €

.....



Primi piatti

FIRST COURSES

.....

Riso "Riserva San Massimo", burro acido, lievito, nocciola, castagna e gorgonzola dolce

RICE "RISERVA SAN MASSIMO", SOUR BUTTER, YEAST, HAZELNUTS, CHESTNUTS AND SWEET GORGONZOLA

12 €

.....

Spaghetti "Pastificio Martelli", olio al basilico, acqua di parmigiano, panoci tostato

SPAGHETTI "PASTIFICIO MARTELLI", BASIL INFUSED OLIVE OIL, PARMESAN WATER, TOASTED WALNUTS BREAD

12 €

.....

Fusillone, limone, caramello di peperone, stracciatella e origano

LARGE FUSILLI, LEMON, CARAMEL OF PEPPERS, FRESH CHEESE AND OREGANO

12 €

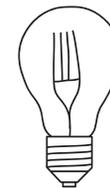
.....

Gnocchetto artigianale, pomodoro verde, pistacchio e cannolicchio

ARTISANAL SMALL GNOCCHI, GREEN TOMATOES, PISTACHIOS AND RAZOR CLAMS

12 €

.....



Secondi piatti

SECOND COURSES

.....

Picanha, olio al limone carbone

TOP SIRLOIN BEEF, CARBONIZED LEMON INFUSED OLIVE OIL

20 €

.....

Pluma iberica, salsa al caffè e demi glace di prugna

IBERIAN PORK, COFFEE SAUCE AND DEMI GLACE OF PLUMS

20 €

.....

Crema di latte, cozze, vongole, gambero, caviale e olio zenzero

MILK CREAM, MUSSELS, CLAMS, SHRIMPS, CAVIAR AND GINGER INFUSED OLIVE OIL

17 €

.....

Pollo orientale, melanzana

ORIENTAL CHICKEN AND AUBERGINES

16 €

.....

Tartare di fassona Piemontese, crema all'uovo e confetture

RAW GROUND PIEDMONTSE BEEF, EGG CREAM AND JAMS

15 €

.....

Selezione di Formaggi

CHEESE SELECTION

13 €

.....